

PRIMITIVO N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Fragagnano (TA)

I-VCR 367

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Trinitapoli (FG) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000 |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | II decade Maggio |
| Inviatura | I decade Luglio |
| Maturazione | I decade Ottobre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,67 |
| Oidio | 0,83 |

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio o più, cilindrico, semicompatto, munito di corte ali o di un'ala evidente
- ✎ Acino medio, a buccia consistente e uniformemente colorata



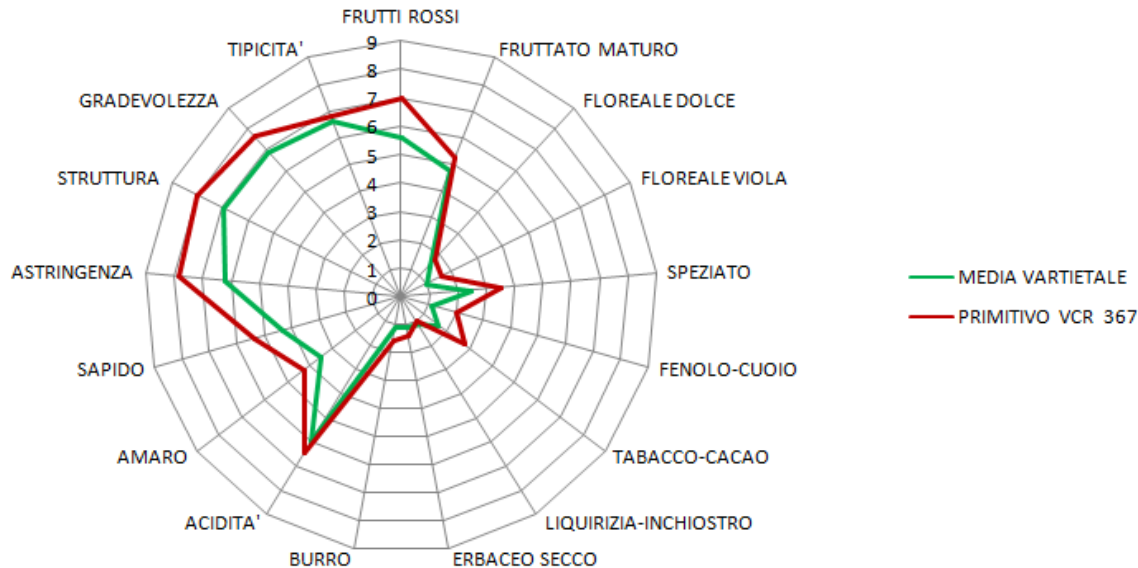
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,29 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,12 |
| Numero grappoli/ceppo | 12,9 |
| Peso medio grappolo (g) | 242 |
| Peso medio acino (g) | 2,10 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 620 |
| Indice di Ravaz | 5,03 |

| PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---------------------------------|--------------|
|---------------------------------|--------------|

| | | |
|--------------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,87 |
| | pH | 3,21 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,74 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,23 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,47 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 475 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.685 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino ricco di colore rosso tendente al violaceo; al naso si evidenziano piacevoli profumi fruttati e leggermente speziati, di buon corpo, ottima struttura, sapido, morbido, con tannini eleganti. Biotipo adatto a vini freschi novelli o di medio invecchiamento. Può essere usato anche come vino da taglio.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004